

Apfel-Karamell-Füllung mit Walnüssen



Eine saftige Apfelfüllung für Torten, die ihnen Frische und das gewisse Etwas verleiht. Hervorragend geeignet für Kuchen, Taschen, Tortenfüllungen oder einfach zu Pfannkuchen oder Brei.

Ich habe sie zum Beispiel hier als Füllung in dieser wunderbaren [Mohntorte](#):

Zutaten:

- 1 großer Apfel (z. B. Gala, Jonagold – saftig, aber nicht zu weich)
- 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- 15 g Zucker
- Gemahlener Zimt (nach Geschmack, z. B. ¼–½ Teelöffel)

Zubereitung:

1

Zubereitung der Zutaten:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Walnüsse grob hacken.

2

Zucker karamellisieren:

- Den Zucker in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Den Zucker langsam schmelzen lassen – nicht umrühren, nur gelegentlich die Pfanne kippen!
- Den Zucker karamellisieren lassen, bis er eine goldbraune Karamellfarbe erreicht.

3

Äpfel hinzufügen:

- Die gehackten Äpfel direkt in den heißen Karamell geben und umrühren. Die Äpfel setzen Saft frei, der Karamell härtet aus, schmilzt dann aber wieder und bildet eine „Sauce“.

4

Nüsse unterheben:

- Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.
- Alles gut vermengen und abkühlen lassen.

5

Würzen:

- Mit Zimt bestreuen (nach Geschmack).
- Weitere 3–5 Minuten garen, bis die Äpfel leicht weich sind, aber nicht zerfallen.

Tipp:

- Man kann auch eine Prise Salz oder ein paar Tropfen Zitrone hinzufügen, um den Geschmack ausgewogener zu machen.